

PONTON
I OP'N BULLN

SPEISEN & GETRÄNKE

FISCHBRÖTCHEN

(FISH SANDWICHES)

MATJES^{1,2,3}

(herring fillet)

4,00

BISMARCK^{1,3,6}

(bismarck herring)

4,50

LACHS¹

(salmon)

5,50

BACKFISCH^{1,5}

mit hausgemachter Remoulade
(backed fish with home made remoulade)

5,90

WÜRSTCHEN

(SAUSAGES)

CURRYWURST^{1,2}

mit hausgemachter Currysoße
(currysausages with home made curry sauce)

5,00

WIENER^{1,2,3,4}

(vienna sausages)

3,50

SALAT

(SALAD)

GROSSER KNACKIGER SALAT

9,50

mit unserem hausgemachten
Balsamico Dressing
(large fresh salad with our home made balsamic
dressing)

HIRTENSALAT (nur in der Sommersaison)

11,50

mit Feta, Oliven, roten Zwiebeln,
Gurke & Tomate auf Blattsalat
(feta cheese salad with olives, red onions,
cucumber & tomato with green salad)

SUPPEN

(SOUPS)

FISCHSUPPE

9,90

mit Fisch & Gemüse
(Fishsoup with fish & vegetables)

TAGESSUPPE VEGETARISCH

(daily soup vegetarian)

Siehe Tageskarte
(daily menu)

OFENKARTOFFEL

(BAKED POTATOES)

OFENKARTOFFEL & SALATBEILAGE 7,90

mit Sour Cream^{1,3}

(baked potato with sour cream & salad bouquet)

OFENKARTOFFEL & SALATBEILAGE 9,90

mit Sour Cream^{1,3} & Matjes^{1,2,3}

(baked potato with sour cream, herring fillet & salad bouquet)

OFENKARTOFFEL & SALATBEILAGE 10,50

mit Sour Cream^{1,3} & Räucherlachs¹

(baked potato with smoked salmon & salad bouquet)

FRIKADELLE^{1,3} 180g 4,90

(meat ball)

LACHSFRIKADELLE 4,90

mit hausg. Honig-Senf-Dill Dressing

(salmon fish cake)

KARTOFFELSALAT 250g 4,50

mit Speck¹

(potato salad with bacon 250g)

NUDELSALAT¹ 250g 4,50

(pasta salad 250g)

BACKFISCH^{1,5} 12,50

mit Speckkartoffelsalat¹,

hausg. Remoulade & Salatbeilage

(fried fish with potato-bacon-salads,
home made remoulades & salad bouquet)

DESSERT

(DESSERT)

**HAUSGEBACKENER
OBSTSTREUSELKUCHEN** 4,00

(homemade fruitcake)

MILCHREIS 5,50

mit roter Grütze

(rice pudding with red fruitjelly)

MILCHREIS 4,50

mit Zimt und Zucker

(rice pudding with cinnamon and sugar)

PORTION SAHNE 0,60

(cream)

Liebe Gäste, bitte beachten Sie auch unsere
täglich wechselnden Speisen an der Tafel.

(Dear guests, please note our daily changing menu on
the blackboard.)

Soweit Sie von Allergien betroffen sind, gibt Ihnen
unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die
allergenen Zutaten.

¹ Konserviert (conserved)

² Antioxidationsmittel (antioxidant)

³ Geschmacksverstärker (flavor enhancer)

⁴ Farbstoff (dye)

⁵ Phosphat (phosphate)

⁶ Süßungsmittel (sweeteners)

KALTGETRÄNKE

(COLD DRINKS)

Becks Pils	Fl. 0,33l	3,80	Hauswein weiß Kerner	Glas 0,2l	5,80
Becks Gold	Fl. 0,33l	3,80	Hauswein rot Cabernet Sauvignon Merlot	Glas 0,2l	6,00
Becks Lemon	Fl. 0,33l	3,80	Weißwein-Schorle Riesling	Glas 0,2l	5,00
Astra	Fl. 0,33l	3,80	Aperol Spritz	Glas 0,2l	7,50
Franziskaner Hefeweizen	Fl. 0,5l	5,30	Prosecco	Glas 0,1l	3,20
Franziskaner Hefeweizen alkoholfrei	Fl. 0,5l	5,30	Prosecco Auf Eis	Glas 0,2l	5,90
Alsterwasser	Fl. 0,5l	5,00			
fritz-kola	Fl. 0,33l	3,80			
fritz-kola Zuckerfrei	Fl. 0,33l	3,80			
fritz-limo Orange	Fl. 0,33l	3,80			
fritz-limo Zitrone	Fl. 0,33l	3,80			
fritz-spritz Bio Apfelsaftschorle	Fl. 0,33l	3,80			
fritz-spritz Bio Rhabarbersaftschorle	Fl. 0,33l	3,80			
Apfelsaft Naturtrüb	Glas 0,2l	2,80			
Magnus Wasser	Fl. 0,25l	2,80			
Magnus Wasser	Fl. 0,75l	6,50			

HEISSGETRÄNKE

(HOT DRINKS)

Cappuccino	3,30
Cafe Latte	3,50
Klein	
Cafe Latte	4,00
Groß	
Espresso	2,20
Doppelter Espresso	3,50
Café Crème	2,50
Tasse Kaffee	2,00
Becher Kaffee	2,80
Becher Kakao	3,80
Becher Kakao	4,30
mit Sahne	
Becher Tee	3,50
Pfefferminz, Earl Grey, Darjeeling, Herbs & Honey, Rooibos Vanille, Summerfruit, Green Tea	

SCHAUMWEIN

(SPARKLING WINE)

PROSECCO, FRIZZANTE

Flasche	0,75l	16,50
Glas	0,1l	3,20

CUVÉE EXCELLENCE ROSÉ BRUT

Bouvet Ladubay, Loire

Dieser Rosé besitzt ein Aroma von roten Früchten und duftet fein nach Erdbeeren und Himbeeren. Hergestellt nach der „Methode traditionnelle“.

Flasche	0,75l	32,00
---------	-------	-------

ROSÉ

(ROSÉ)

ZELT, ROSÉ, PFALZ

Portugieser Dornfelder

Das vielschichtige Bouquet enthält Aromen von Kirschen, Erdbeeren, etwas Cassis und etwas Minze. Am Gaumen setzen sich diese Aromen fort und werden unterstützt von einem wunderbaren Süß-Säure-Spiel, welches diesem Rosé eine schöne Frische verleiht. Hinzu kommt noch eine schöne Würze & ein erfrischender Abgang.

Flasche	1,0l	28,00
Karaffe	0,5l	15,00
Glas	0,2l	6,00

WEISSWEIN

(WHITE WINE)

JOACHIM WEGNER, PFALZ

Kerner

Das Bukett ist etwas aromatischer als beim Riesling, er ist säurebetont, feinaromatisch und fruchtig (Birne, Ananas).

Flasche	1,0l	27,00
Karaffe	0,5l	14,50
Glas	0,2l	5,80

OTTO PFIRMANN, PFALZ

Riesling

Dieser Riesling präsentiert sich unheimlich fruchtig im Glas. Am Gaumen verspielt und saftig mit Noten von Pfirsich und Nektarine. Insgesamt sehr elegant und füllig mit tollem Abgang.

Flasche	1,0l	29,00
Karaffe	0,5l	15,50
Glas	0,2l	6,20

WEINGUT ZIMMERLIN, BADEN

Grauburgunder

Im Glas zeigt sich der Graue Burgunder in einem schönen Goldgelb. In der Nase entfaltet sich ein intensiver, verführerischer Duft nach gelber Birne mit nussigen Anklängen. Mit einer schön eingebundenen Säure und einer dezenten, natürlichen Restsüße.

Flasche	1,0l	29,50
Karaffe	0,5l	16,00
Glas	0,2l	6,40

PETIT BOURGEOIS, LOIRE

Sauvignon blanc

Stachelbeeren und Pfirsichduft. Ausdrucksvoller, intensiver Geschmack nach reifen Früchten. Knackig und frisch am Gaumen.

Flasche	0,75l	24,00
Glas	0,2l	7,20

PRINZ, RHEINGAU

Riesling

Dieser Riesling ist kräftig, mineralisch und kompromisslos trocken ausgebaut. Sortentypische Aromen von Äpfeln, etwas Steinobst und Zitrusfrüchten in Nase und Mund. Die Säure verleiht ihm etwas Spannung und eine schöne Frische. Tolles Abbild des Rheingaus. Das Finale zeigt sich mit schöner Länge und hallt wunderbar nach.

Flasche	0,75l	24,00
---------	-------	-------

ROTWEIN

(RED WINE)

LUBERON, FRANKREICH

Syrah, Grenache

Das dichte Rubinrot im Glas verspricht ein komplexes Fruchtbouquet, das sehr intensiv nach schwarzen Johannisbeeren, Brombeeren und Himbeeren duftet. Am Gaumen betört der Wein mit seiner Vollmundigkeit, seiner komplexen Eleganz und dem würzigen Rundumschlag. Das Finale ist ausgesprochen frisch und fruchtig, dabei aber auch erwachsen, raffiniert und elegant.

Flasche	0,75l	21,50
Glas	0,2l	6,60

QUOTA29, MENHIR SALENTO, ITALIEN

Primitivo

In einer schwarzroten Farbe zeigt sich dieser reinsortige Primitivo aus dem Hause Menhir-Salento im Glas. Das Bouquet duftet nach roten Johannisbeeren, Unterholz und eine leichte Mentholnote. Am Gaumen sehr vollmundig, mit Anklängen von Brombeeren und Pflaumen und geschliffenen Tanninen. Insgesamt ein typischer und sehr feiner Primitivo.

Flasche	0,75l	22,50
Glas	0,2l	7,00

CAPE BRIDGE, SÜDAFRIKA

65% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot

Ausgeprägte Aromen von schwarzen Johannisbeeren und reifen Pflaumen. Rubinrot, samtig weiche Tannine, mittellanger Nachhall. Unkomplizierter, fruchtbetonter aber durchaus ein vollmundiger Rotwein der sich auch zu deftigem Essen durchsetzt.

Flasche	1,0l	28,00
Glas	0,2l	6,00

Alle Preise in Euro (€) inkl. gesetzl. MwSt.
(All prices in euro (€) include tax.)

Selbstbedienung am Tresen.
(Self-service at the bar.)

Wir bitten um Ihr Verständnis, dass wir EC-Karten
ab 25 € akzeptieren können.
(We ask for your understanding that
we accept debit cards from 25€.)

BESUCHEN SIE UNS AUCH IN
DER **KAJÜTE S. B.12** HIER
AM STRANDWEG 79.

WWW.KAJUETESB12.DE



Ponton Op'n Bulln · Gehrman GbR · Fährlanleger Blankenese
22587 Hamburg · 040/ 866 451 27 · www.pontonopnbulln.de · info@pontonopnbulln.de